

1. 服务目标

提供高效、卫生、安全的食堂后勤保障服务，满足业主员工的饮食需求，营造良好的就餐环境，提升食堂就餐质量。

2. 服务内容

2.1 食品采购管理

- 建立食品采购计划，根据就餐需求进行合理的食品采购；
- 与供应商建立长期合作关系，确保食品质量和安全性；
- 定期检查供应商证照和食品检测报告，确保供应商合规；
- 优化供应链管理，提高采购效率和减少成本。

2.2 餐饮服务管理

- 制定餐饮菜单管理制度，根据营养需求和季节变化设计菜单
- 控制食品成本，提供多样化的菜品选择，满足不同口味需求
- 严格执行食品卫生和安全操作规程，确保食品安全
- 提供就餐环境的卫生清洁和整齐有序的摆放
- 定期开展用户满意度调查，优化服务质量

2.3 就餐环境管理

- 定期检查食堂设施和设备的维护情况，做好日常保养
- 提供舒适的用餐环境，包括温度适宜、光线明亮、桌椅整洁等
- 提供餐具清洗和消毒服务，确保餐具卫生安全
- 定期清洗食堂内墙壁、地面等，保持整洁干净
- 指定专人负责食堂环境的卫生管理，确保整体卫生状况良好

。

2.4 垃圾管理

- 设定垃圾分类管理制度，提供垃圾分类指导和设施支持
- 定期清理垃圾桶，确保不积存在食堂周边
- 定期进行垃圾处理并进行资源化利用，减少对环境的污染
- 做好垃圾处理记录和报告，确保垃圾管理的规范和透明度

3. 业主评估

3.1 用户满意度调查

每学期结束时，进行一次用户满意度调查，评估食堂后勤保障服务的质量和效果，并根据调查结果和意见反馈进行改进。

3.2 食品安全抽检

每月对采购的食品进行抽检，参照国家食品安全标准进行检测，确保食品安全。